



ΑΡΓΥΡΩ
ΜΠΑΡΜΠΑΡΙΓΟΥ

Οι συνταγές μου *εμπιστευτικά*



Γλυκά



Διευθύντρια: ΜΑΡΙΑ ΚΟΛΛΙΑΤΣΑ

Κείμενα: ΑΡΓΥΡΩ ΜΠΑΡΜΠΑΡΙΓΟΥ

Styling: ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ ΝΤΙΝΙΟΖΟΣ

Φωτογράφιση: STUDIO ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Art director: ΒΙΒΗ ΜΗΤΣΟΥΡΑ

Ηλεκτρονική επεξεργασία εικόνας: ΜΑΝΟΣ ΜΑΝΩΛΙΟΥΔΑΚΗΣ

Art supervisor: ΝΕΚΤΑΡΙΑ ΠΑΝΟΥ

Διόρθωση κειμένων: ΜΑΡΩ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ
ΣΑΪΑ ΜΗΝΑΣΙΔΟΥ

Γραμματεία διεύθυνσης: ΕΛΕΝΗ ΜΥΣΤΙΚΟΥ

Διευθυντής συντονισμού-
προγραμματισμού: ΛΑΚΗΣ ΜΑΣΤΡΑΝΤΩΝΗΣ

Διευθυντής παραγωγής: ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΥΡΑΤΖΗΣ

Υπεύθυνη έκδοσης: ΕΛΕΝΑ-ΝΑΤΑΣΑ ΚΑΪΤΣΑ

Γλυκά

Γενικές οδηγίες

Σε αυτό το τεύχος θα βρείτε γλυκά για κάθε περίπτωση. Για επίσημο τραπέζι, για οικογενειακές συγκεντρώσεις, αλλά και γλυκά απλά και εύκολα για όλες τις στιγμές.

Τα γλυκά τα αγαπάμε όλοι, μικροί και μεγάλοι. Τόσο εκείνα που μπορούμε να απολαμβάνουμε καθημερινά, όπως τα κουλουράκια κανέλας, οι τρούφες και το ρεβανί, όσο και τα γλυκά για το επίσημο τραπέζι, όπως η θεική τούρτα τριπλής σοκολάτας, τις συνταγές των οποίων θα βρείτε σε αυτό το τεύχος. Τι πρέπει όμως να προσέχουμε κατά την παρασκευή των γλυκών;

■ Αυτό που πρέπει να προσέχουμε σε γενικές γραμμές στα γλυκά είναι το μέτρημα των υλικών. Σας τα μετρώ όλα με κοινό φλιτζάνι τσαγιού και με γραμμάριο ώστε να αποφύγουμε τυχόν λάθη.

■ Όλα τα υλικά που θα χρησιμοποιήσουμε στα γλυκά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου, εκτός απ' την κρέμα γάλακτος που πάντα θα πρέπει να είναι παγωμένη για να χτυπηθεί καλύτερα και ν' αφρατέψει πιο γρήγορα. Καλό θα είναι να παγώνουμε και το μπολ που θα τη χτυπήσουμε.

■ Όταν χτυπάμε ασπράδια θα πρέπει ο κάδος του μίξερ να είναι πεντακάθαρος από λιπαρές ουσίες (καθώς και όλα τα εργαλεία που θα χρησιμοποιήσουμε), γιατί δεν θα αφρατέψουν σωστά. Επίσης, μια μαρέγκα είναι προτιμότερο να χτυπηθεί πολλή ώρα σε μεσαία ταχύτητα (παρά γρήγορα και σε δυνατή) για να μη χάσει τον όγκο της με το ανακάτεμα μέσα σε μείγματα.

■ Όλες οι σκόνες (αλεύρι, μπέικιν, κακάο κ.λπ.) πρέπει να κοσκινίζονται από λεπτή σήτα για να οξυγώνονται και να έχουμε αφράτα παντεσπάνια ή κέικ.



Από την
Αργυρώ Μπαρμπαρίγου

Μικρές συμβουλές για το ψήσιμο των γλυκών

**Σε γενικές γραμμές
να θυμάστε ότι:**

■ Προθερμαίνουμε πάντα το φούρνο στη θερμοκρασία που απαιτεί η κάθε συνταγή, αρκετή ώρα πριν βάλουμε το γλυκό για ψήσιμο.

■ Επίσης, δεν ανοιγοκλείνουμε την πόρτα του φούρνου παρά μόνο προς το τέλος του ψησίματος, για να σιγουρευτούμε ότι ψήθηκε το γλυκό μας σωστά.

■ Τέλος, όπου απαιτείται σιρόπιασμα, ακολουθούμε πιστά τις οδηγίες της κάθε συνταγής. Έτσι, θα έχουμε πάντα το τέλειο αποτέλεσμα!



Σοκολατάκια με καρύδι και μανταρίνι

Φανταστικά σοκολατάκια, τραγανά εξωτερικά, με υφή κροκάν στο στόμα. Μπορούμε ν' αντικαταστήσουμε το μανταρίνι με πορτοκάλι. Τα διατηρούμε σε αεροστεγές σκεύος.

ΥΛΙΚΑ

- 4 μεγάλα μανταρίνια
- ½ ποτήρι νερού χυμό φρέσκου μανταρινιού (150 ml)
- ¾ φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 1 κ.σ. γεμάτη κακάο άγλυκο
- 3 κ.σ. γεμάτες φρυγανιά
- 150 γραμμ. καρυδόψιχα ψιλοκομμένη (αλεσμένη αλλά όχι σε μορφή σκόνης)
- ½ φλ. τσαγιού κονιάκ
- 400 γραμμ. κουβερτούρα λιωμένη για επικάλυψη



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
40

ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
30΄

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αφού πλύνουμε καλά τα μανταρίνια, αφαιρούμε τις φλούδες. Τις αλέθουμε στο μίξερ και τις βάζουμε σε κατσαρόλα με τη ζάχαρη και το χυμό να βράσουν. Ανακατεύουμε πότε πότε με ξύλινη κουτάλα. Αφήνουμε να βράσουν καλά μέχρι να γίνει σαν σφιχτή μαρμελάδα και να ξεκολλάει το μείγμα από την κατσαρόλα, περίπου 10΄. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει. Προσθέτουμε στο μείγμα τα καρύδια, τη φρυγανιά, το κακάο. Τ' ανακατεύουμε με κουτάλι πολύ καλά, να ζυμωθούν

τα υλικά. Αφού κρυώσει το μείγμα και μπορούμε να το πλάσουμε, παίρνουμε ένα κομμάτι σαν καρύδι και το πλάθουμε μπαστούνακι. Κάθε φορά, πριν πιάσουμε μείγμα, βουτάμε τα δάχτυλα στο κονιάκ. Τ' αραδιάζουμε σε σχάρα ή λαδόκολλα. Τ' αφήνουμε να στεγνώσουν καλά. Βουτάμε τα καρυδένια μπαστούνακια σε λιωμένη σοκολάτα. Τ' αφήνουμε σε λαδόκολλα, να στεγνώσει η σοκολάτα. Τα τοποθετούμε σε δίσκο όλα μαζί ή τα διατηρούμε σε αεροστεγές σκεύος.



Ρεβανί

*Σιροπιασμένο από πάνω έως κάτω, αφράτο, με άρωμα λεμονιού.
Ένα υπέροχο γλυκό για όλες τις ώρες, που θα λατρέψετε!*

ΥΛΙΚΑ

- 250 γραμμ. σιμιγδάλι ψιλό
- 50 γραμμ. αλεύρι
- 250 γραμμ. ζάχαρη
- 60 γραμμ. βούτυρο Κερκύρας
λιωμένο και κρύο
- 9 αυγά χωρισμένα
- ξύσμα 2 λεμονιών
- 100 γραμμ. αλεσμένη αμυγδαλόψιχα
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 φλ. τσαγιού στραγγισμένο και
ψιλοκομμένο νεράντζι, πορτοκάλι,
περγαμόντο (γλυκά κουταλιού)

Για το σιρόπι

- 4 ποτήρια νερού ζάχαρη
- 3½ ποτήρια νερό
- φλούδα λεμονιού
- χυμό από ½ λεμόνι



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
10-12

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
1 ΩΡΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τ' ασπράδια με το αλάτι μέχρι να σχηματίσουν απαλές κορυφές. Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη και το ξύσμα για 7'-8' μέχρι να ασπρίσει και να γίνει σαν κρέμα. Προσθέτουμε το αλεύρι στους κρόκους και το σιμιγδάλι βροχιδόν, το αλεσμένο αμύγδαλο και το γλυκό κουταλιού και συνεχίζουμε το χτύπημα στο μίξερ. Με ξύλινη κουτάλα ή σπάτουλα ενσωματώνουμε απαλά τη μαρέγκα στο μείγμα. Τέλος, περιχύνουμε το λιωμένο αλλά κρύο πλέον βούτυρο στο μείγμα και απαλά ανακατεύουμε να ενσωματωθεί. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε πολύ καλά ένα τα-

ψάκι 30 εκ.. Ψήνουμε το ρεβανί σε προθερμασμένο φούρνο, σε αντιστάσεις, στην τελευταία σχάρα, στους 175°C, για περίπου 1 ώρα, μέχρι να φουσκώσει και να ροδίσει και να ξεκολλήσει απ' τα τοιχώματα. Βράζουμε όλα τα υλικά για το σιρόπι. Μόλις πάρει βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 7'-8'. Σιροπιάζουμε το ζεστό γλυκό με το ζεστό σιρόπι αμέσως μόλις το βγάλουμε από το φούρνο. Αφήνουμε να κρυώσει καλά. Την επόμενη ημέρα κόβουμε και σερβίρουμε. Εάν το κόψουμε ζεστό για να αφαιρέσουμε κομμάτι, θα λασπώσει.



Θειϊκή τούρτα τριπλής σοκολάτας

Ίσως η ωραιότερη τούρτα σοκολάτας, εύκολη στην παρασκευή και εντυπωσιακή στο σερβίρισμα. Αφήστε τη σε θερμοκρασία δωματίου 15' πριν το σερβίρισμα.

ΥΛΙΚΑ

Για το παντεσπάνι

- 4 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 γραμμ. ζάχαρη
- 75 γραμμ. αλεύρι υψ κοσκινισμένο
- 125 γραμμ. άγλυκο κακάο κοσκινισμένο

Για το σιρόπι

- 75 γραμμ. φρέσκο γάλα ■ 2 κ.σ. κονιάκ
- 2 κ.σ. μέλι θυμαρίσιο

Για τη μους πικρής σοκολάτας

- 110 γραμμ. κουβερτούρα πολύ καλής ποιότητας

- (σε κομματάκια) ■ 50 ml κρέμα γάλακτος

Για τη μους λευκής σοκολάτας

- 225 γραμμ. λευκής σοκολάτας (σε κομματάκια)
- 50 ml κρέμα γάλακτος
- 500 ml κρέμα γάλακτος χτυπημένη σε παχύρρευστη μορφή

Για το γλάσο σοκολάτας γάλακτος

- 350 γραμμ. σοκολάτα γάλακτος (σε κομματάκια)
- 100 ml κρέμα γάλακτος



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ετοιμάζουμε το παντεσπάνι: Χτυπάμε τ' αυγά με τη ζάχαρη στο μίξερ για 7'-8' ν' ασπρίσουν και ν' αφρατέψουν καλά. Προσθέτουμε το κοσκινισμένο αλεύρι με το κοσκινισμένο κακάο και τα ενώνουμε απαλά διπλώνοντας με σπάτουλα για να μη χάσουμε τον αέρα που εγκλωβίσαμε στα χτυπημένα αυγά. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε πολύ καλά μία φόρμα δαχτυλίδι ή ταψάκι με διάμετρο 23 εκ. Ψήνουμε το παντεσπάνι σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C σε αέρα, στη μεσαία σχάρα, για 20'-25', να ξεκολλάει απ' τα τοιχώματα. Όταν ψηθεί, αφήνουμε να περάσουν 5'-6', το ξεφορμάρουμε και το αφήνουμε σε σχάρα να κρυώσει τελείως. **Στο μεταξύ ετοιμάζουμε το σιρόπι.** Ζεσταίνουμε όλα τα υλικά σε χαμηλή φωτιά να ενωθούν. Δεν τα βράζουμε, γιατί θα κόψει το γάλα. Αφήνουμε να κρυώσει. Ετοιμάζουμε συγχρόνως τη **μους πικρής** και τη **μους λευκής σοκολάτας**. Σε κατσαρολίτσα ή τηγάνι σε πολύ χαμηλή φωτιά λιώνουμε την πικρή σοκολάτα με την κρέμα. Το ίδιο κάνουμε και με τη λευκή σοκολάτα. Αφήνουμε λίγο να κρυώσουν. Χτυπάμε τα 500 ml κρέμα γάλακτος σε παχύρρευστη μορφή. Η υφή της να μοιάζει με γιαούρτι, όχι με σαντιγί. Παίρνουμε τα 2/3 από την παχύρρευστη κρέμα και τα ενώνουμε απαλά με

τη λιωμένη λευκή σοκολάτα. Αφήνουμε τη μους λευκής σοκολάτας στο ψυγείο για 15'. Ενώνουμε την υπόλοιπη χτυπημένη κρέμα (1/3) με τη λιωμένη πικρή σοκολάτα. Αφήνουμε τη μους πικρής σοκολάτας στο ψυγείο για 15'. **Για το στήσιμο της τούρτας:** Στη φόρμα που ψήσαμε το παντεσπάνι στρώνουμε μεμβράνη (να περισσεύει από τα τοιχώματα αρκετή). Χωρίζουμε το παντεσπάνι σε 2 μέρη. Βάζουμε στη φόρμα ένα κομμάτι παντεσπάνι. Το αλείφουμε με πινέλο, με αρκετό σιρόπι, να ποτίσει καλά. Απλώνουμε επάνω τη μισή μους λευκής σοκολάτας. Καλύπτουμε με όλη τη μους πικρής σοκολάτας. Τέλος, κάνουμε μία στρώση με την υπόλοιπη μους λευκής σοκολάτας. Καλύπτουμε με το δεύτερο παντεσπάνι. Σιροπιάζουμε καλά με πινέλο. Γυρίζουμε τις μεμβράνες που προεξέχουν από τη φόρμα και καλύπτουμε καλά όλη την επιφάνεια της τούρτας. Τοποθετούμε στο ψυγείο για 4 ώρες – ακόμα καλύτερα για μία νύχτα. **Ετοιμάζουμε το γλάσο σοκολάτας γάλακτος.** Λιώνουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά τη σοκολάτα γάλακτος με την κρέμα. Ξεφορμάρουμε την τούρτα, αφαιρούμε τις μεμβράνες και τοποθετούμε σε τουρτιέρα. Περιχύνουμε με το γλάσο. Αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι να σερβίρουμε.



Sacher

Πλούσια γεύση σοκολάτας με γέμιση μαρμελάδας. Γλυκό που απολαμβάνουμε όλες τις ώρες και ιδιαίτερα με τον απογευματινό καφέ.

ΥΛΙΚΑ

- 150 γραμμ. αλεύρι μαλακό κοσκινισμένο
- 150 γραμμ. άχνη ζάχαρη
- 150 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα κομμένη σε κομματάκια
- 150 γραμμ. βούτυρο
- 6 αυγά χωρισμένα
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 βανίλια
- 1 φλ. τσαγιού μαρμελάδα βερίκοκο
- 3 κ.σ. κονιάκ

Για το γλάσο

- 240 γραμμ. κουβερτούρα σε κομματάκια
- 3/4 φλ. τσαγιού κρέμα γάλακτος
- 1 κ.σ. βούτυρο



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
15'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
40'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε σε μπεν μαρί τη σοκολάτα με το βούτυρο (σε χαμηλή φωτιά). Χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη για 6'-7' στο μίξερ, ν' αφρατέψουν καλά και να γίνουν σαν κρέμα. Προσθέτουμε τη βανίλια. Λίγη λίγη, προσθέτουμε στους κρόκους (με το μίξερ να είναι σε λειτουργία) τη λιωμένη σοκολάτα με το βούτυρο. Χτυπάμε τ' ασπράδια με το αλάτι ώσπου να σχηματίζουν απαλές κορυφές (όχι σφιχτή). Προσθέτουμε στο μείγμα σοκολάτας εναλλάξ κοσκινισμένο αλεύρι και μαρέγκα διπλώνοντάς τα απαλά με σπάτουλα. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175°C στον αέρα. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε πολύ καλά φόρμα δαχτυλίδι ή ταψάκι 22 εκ. Αδειάζουμε το sacher και ψήνουμε στη μεσαία σχάρα για 40' μέχρι να φουσκώσει και να ξεκολλήσει από τα τοιχώματα. Ξεφορμάρουμε 10' αφότου ψηθεί. Το αφήνουμε να κρυώσει καλά. Στο μεταξύ ζεσταίνουμε σε κα-

τσαρολίτσα τη μαρμελάδα με το κονιάκ, ν' αραιώσουν. Αφήνουμε να κρυώσει καλά το μείγμα. Κόβουμε το παντεσπάνι σε 3 φέτες οριζόντιες. Απλώνουμε την πρώτη φέτα σε πιατέλα ή τουρτιέρα. Με πινέλο απλώνουμε παχιά στρώση μαρμελάδας. Καλύπτουμε με τη δεύτερη φέτα. Αλείφουμε μαρμελάδα και καλύπτουμε με την τρίτη φέτα. Αλείφουμε με όση μαρμελάδα έχει περισσέψει όλο το γλυκό, πάνω και γύρω γύρω. Για το γλάσο, τοποθετούμε τη σοκολάτα με την κρέμα σε πολύ χαμηλή φωτιά και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσουν. Αποσύρουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε. Όταν κρυώσει το γλάσο, περιχύνουμε ελαφρά το sacher στο κέντρο για να τρέξει στα πλάγια. Το αφήνουμε το λιγότερο 1 ώρα να σταθεροποιηθεί το γλάσο. Κόβουμε σε φέτες και σερβίρουμε, αν θέλουμε, με χτυπημένη κρέμα.



Υπερκαρυδόπιτα

Μια από τις ωραιότερες καρυδόπιτες που σας έχω φτιάξει. Απλά φτιάξτε την οπωσδήποτε! Όπως όλα τα σιροπιαστά γλυκά, είναι καλύτερα να τη σερβίρετε την επόμενη ημέρα.

ΥΛΙΚΑ

- 400 γραμμ. χοντροκομμένη καρυδόψιχα (4 φλ. τσαγιού)
- 180 γραμμ. φρυγανιά (2 φλ. τσαγιού)
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γλ. γαρίφαλο
- 1 κ.γλ. μοσχοκάρυδο
- 2 κ.γλ. κανέλα
- 200 γραμμ. βούτυρο Κερκύρας
- 170 γραμμ. ζάχαρη (1 φλ. τσαγιού)
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 75 ml (½ φλ. τσαγιού) κονιάκ
- 7 αυγά χωρισμένα

Για το σιρόπι

- 2½ φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 2½ φλ. τσαγιού νερό
- 1 βανίλια
- 1 κ.σ. χυμό λεμόνι
- 1/3 φλ. τσαγιού κονιάκ



ΚΟΜΜΑΤΙΑ

8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

10΄

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

35΄

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε πολ. βάζουμε όλα τα στερεά υλικά – καρύδι, φρυγανιά, κανέλα, γαρίφαλο, μοσχοκάρυδο, μπέικιν πάουντερ, και ανακατεύουμε. Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη στο μίξερ για 6΄-7΄ μέχρι να γίνει σαν κρέμα και έναν έναν προσθέτουμε τους κρόκους. Ρίχνουμε το ξύσμα και το κονιάκ. Ρίχνουμε το μείγμα στο μπολ με τα στερεά υλικά και ανακατεύουμε καλά μ' ένα κουτάλι. Χτυπάμε τ' ασπράδια με το αλάτι μέχρι να σχηματίσουν απαλές κορυφές. Ρίχνουμε 3 κ.σ. χτυπημένο ασπράδι στο μείγμα κι ανακατεύουμε ν' αραιώσει. Τέλος, προσθέτουμε τα υπόλοιπα

χτυπημένα ασπράδια και απαλά διπλώνουμε το μείγμα με σπάτουλα. Βουτυρώνουμε τετράγωνο πυρίμαχο σκεύος ή στρογγυλό ταψάκι 28 ή 30 εκ. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C σε αέρα, στη μεσαία σχάρα, για 35΄. Αφήνουμε να κρυώσει καλά η καρυδόπιτα. Βράζουμε όλα τα υλικά για το σιρόπι για 3΄. Χαράζουμε σε κομμάτια την καρυδόπιτα και περιχύνουμε το κρύο γλυκό με το ζεστό σιρόπι.

Προσοχή: Σιροπιάζουμε σιγά σιγά, όχι όλο το σιρόπι μαζί. Αφήνουμε να κρυώσει καλά και σερβίρουμε.



Τέλειο μωσαϊκό με φουντούκια

Το τέλειο μωσαϊκό ή σαλάμι ψυγείου. Κόψτε το σε φέτες και απολαύστε το σκέτο ή με παγωτό σαν επιδόρπιο. Διατηρήστε το στο ψυγείο για 3-4 ημέρες ή στην κατάψυξη για 1 μήνα, σκεπασμένο καλά για να μην ξεραθεί.

ΥΛΙΚΑ

- 250 γραμμ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 8 κ.σ. κακάο άγλυκο
- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
- 1½ πακέτο μπισκότα πτι μπερ ολικής άλεσης
- ¼ φλ. τσαγιού κονιάκ
- 1 φλ. τσαγιού χοντροκομμένα φουντούκια



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
12

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε φαρδιά κατσαρόλα και σε χαμηλή φωτιά βάζουμε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη να λιώσει. Προσθέτουμε το κακάο και ανακατεύουμε με κουτάλα να ενωθούν. Προσθέτουμε το ζαχαρούχο γάλα. Ανακατεύουμε πολύ καλά. Προσοχή, δεν βράζουμε το μείγμα, απλά το ζεσταίνουμε για να διαλυθούν τα υλικά. Αποσύρουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε το κονιάκ. Σπάμε με το χέρι τα μπισκότα σε μικρά κομμάτια (όχι σκόνη), τα προσθέτουμε στο μείγμα κι έπειτα προσθέτουμε και τα φουντούκια. Ανακατεύουμε να καλυ-

φθούν τα μπισκότα από το σοκολατένιο μείγμα κι αφήνουμε να κρυώσει καλά. Απλώνουμε 2 κομμάτια λαδόκολλα στον πάγκο εργασίας. Μοιράζουμε το μείγμα με κουτάλι κατά μήκος. Δίνουμε σχήμα σαν σαλάμι. Ρολάρουμε τη λαδόκολλα και κλείνουμε τα πλαϊνά όπως τα καραμελόχαρτα. Τυλίγουμε τα ρολά σε αλουμινόχαρτο για να κρατήσουν το σχήμα. Τα παγώνουμε για 1 ώρα στο ψυγείο (διατηρείται στο ψυγείο). Κόβουμε το μωσαϊκό σε φέτες και το σερβίρουμε με παγωτό βανίλια.



Γεμιστό σουφλέ με δαμάσκηνο

Σοκολάτα με δαμάσκηνο, ένας συνδυασμός ακαταμάχητος. Είναι από τα γλυκά που τρώγονται ζεστά και αμέσως μόλις βγουν από το φούρνο, γιατί μετά χάνει τον όγκο του αλλά παραμένει φανταστικό στη γεύση.

ΥΛΙΚΑ

- 225 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα (κομμένη σε κομματάκια)
- 110 γραμμ. βούτυρο
- 1 κ.σ. κονιάκ
- 4 μεγάλα αυγά χωρισμένα
- ½ φλ. τσαγιού ζάχαρη
- λίγη άχνη για γαρνίρισμα

Για τη σάλτσα δαμάσκηνο

- 250 γραμμ. δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι
- 1 φλ. τσαγιού κονιάκ
- 1 φλ. τσαγιού νερό
- 1 φλ. τσαγιού κρέμα γάλακτος (χτυπημένη σε παχύρρευστη μορφή)



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
15'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε τα δαμάσκηνα με το νερό σε χαμηλή φωτιά για 20' (να μη λιώσουν, απλά να φουσκώσουν). Ρίχνουμε μέσα το κονιάκ και τ' αφήνουμε να κρυώσουν. Κόβουμε τα μισά δαμάσκηνα στα 4 και τα υπόλοιπα τα ρίχνουμε στο μίξερ και τα πολτοποιούμε. Τέλος, χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε παχύρρευστη μορφή σαν γιαούρτι και αναμειγνύουμε με τον πουρέ δαμάσκηνου. Διατηρούμε τη σάλτσα δροσερή. Σε μπεν μαρί λιώνουμε το βούτυρο και τη σοκολάτα. Αφού λιώσουν, αποσύρουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε το κονιάκ. Τ' αφήνουμε λίγο να κρυώσουν ελαφρά. Χτυπάμε στο μίξερ τους κρόκους με τη ζάχαρη για 6'-7', ν' αφρατέψουν καλά. Προσθέτουμε τα κομμένα δαμάσκηνα. Χτυπάμε τ' ασπράδια σε μαρέγκα μέχρι

να σχηματίσουν απαλές κορυφές. Προσθέτουμε 2-3 κ.σ. χτυπημένο ασπράδι στο μείγμα σοκολάτας. Με κοφτές κινήσεις ανακατεύουμε το μείγμα μ' ένα κουτάλι, να αραιώσει η υφή του. Προσθέτουμε την υπόλοιπη μαρέγκα και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθεί το μείγμα σουφλέ. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170°C σε αέρα. Βουτυρώνουμε και πασπαλίζουμε με κακάο ένα πυρίμαχο σκεύος για σουφλέ ή μία φόρμα δαχτυλίδι 20 εκ. Ψήνουμε το σουφλέ για 20' στη μεσαία σχάρα, σε αέρα. Αφήνουμε ελαφρά να κρυώσει για να ξεφορμάρουμε (αν ψήσουμε σε φόρμα δαχτυλίδι). Αν ψήσουμε σε πυρίμαχο, το σερβίρουμε καυτό χωρίς να ξεφορμάρουμε. Πασπαλίζουμε με άχνη ή κακάο και περιχύνουμε με τη σάλτσα δαμάσκηνο.



Τούρτα τιραμισού με αμύγδαλα κροκάν

Μια από τις πιο ωραίες λευκές τούρτες, με έντονο το άρωμα του καφέ και του αμυγδαλού.

ΥΛΙΚΑ

Για το παντεσπάνι

- 6 αυγά (σε θερμοκρασία δωματίου)
- 1 βανίλια
- 1 και ¼ φλ. τσαγιού ζάχαρη (220 γραμμ.)
- ¾ φλ. τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις (75 γραμμ.) ■ ¾ φλ. τσαγιού υψ (75 γραμμ.)
- ¾ φλ. τσαγιού κορν φλάουερ (75 γραμμ.)

Για την κρέμα

- 2 κ.σ. στιγμιαίο καφέ
- 2 φλ. τσαγιού βραστό νερό (380 ml)
- 1 φλ. τσαγιού γλυκό κρασί Σάμου ή Λήμνου
- 7 κ.σ. ρούμι ■ 300 ml κρέμα γάλακτος
- ¾ φλ. τσαγιού άχνη ζάχαρη
- 750 γραμμ. τυρί μασκαρπόνε ή άλλο φρέσκο τυρί κρέμα σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 αμυγδαλόψιχα ■ 150 γραμμ. ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τ' αυγά στο μίξερ για 8'-10' μέχρι ν' ασπρίσουν. Τότε ρίχνουμε κουταλιά κουταλιά την ζάχαρη (βροχηδόν) και συνεχίζουμε μέχρι να γίνουν κρέμα. Κοσκινίζουμε τα τρία είδη αλευριών σε λαδόκολλα και λίγο λίγο τα προσθέτουμε στα χτυπημένα αυγά, χτυπώντας πάντα σε χαμηλή ταχύτητα. Προθερμαίνουμε το φούρνο στον αέρα στους 160°C. Βουτυρώνουμε και στρώνουμε λαδόκολλα σε δύο φόρμες στρογγυλές 20 ή 22 εκ. (μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και μιας χρήσεως). Μοιράζουμε το μείγμα σε δύο φόρμες και ψήνουμε για περίπου 25', μέχρι να ξεκολληθεί από τα τοιχώματα και να ροδίζει ελαφρά. Αφήνουμε να κρυώσει το παντεσπάνι. Διαλύουμε τον καφέ στο βραστό νερό και προσθέτουμε το γλυκό κρασί, το ρούμι και τ' αφήνουμε να κρυώσουν καλά. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με την άχνη μέχρι να σχηματίσουν απαλές κορυφές.



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
10

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
20'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
25'

Προσθέτουμε το μασκαρπόνε και ¾ φλ. τσαγιού από το μείγμα καφέ-ρούμι. Κόβουμε κάθε παντεσπάνι σε δύο φέτες. Τοποθετούμε το πρώτο παντεσπάνι σε πιατέλα. Με πινελάκι αλείφουμε με ¼ μείγμα καφέ-ρούμι. Απλώνουμε 1 φλ. κρέμα μασκαρπόνε και στρώνουμε με σπάτουλα. Επαναλαμβάνουμε μέχρι να στήσουμε την τούρτα με τα τέσσερα παντεσπάνια. Αλείφουμε όλη την τούρτα εξωτερικά με την υπόλοιπη κρέμα μασκαρπόνε. Καλύπτουμε και τα τοιχώματα. Σε τηγάνι με χοντρή βάση ρίχνουμε τη ζάχαρη σε μέτρια φωτιά μέχρι να γίνει καραμέλα. Αποσύρουμε από τη φωτιά και με γρήγορες κινήσεις προσθέτουμε τα αμύγδαλα και ανακατεύουμε. Αδειάζουμε σε λαδόκολλα και απλώνουμε με κουτάλι να κρυώσει καλά το μείγμα. Το θρυμματίζουμε στο μίξερ ή σε γουδί. Πασπαλίζουμε την τούρτα και στα πλάγια με καραμελωμένα αμύγδαλα.



Τρούφες σοκολάτας με πορτοκάλι και κονιάκ

Τρούφες φανταστικές, που γίνονται στη στιγμή και καταναλώνονται το ίδιο γρήγορα. Αφήστε τες να λιώσουν στον ουρανίσκο και απολαύστε τη μοναδική γεύση τους!

ΥΛΙΚΑ

- 300 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 50 γραμμ. βούτυρο
- 150 ml κρέμα γάλακτος
- 80 γραμμ. μπισκότα βουτύρου χοντροσπασμένα
- 1 φλ. τσαγιού στραγγισμένο και ψιλοκομμένο γλυκό κουταλιού πορτοκάλι ή νεράντζι
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι (τριμμένο σε χοντρό τρίφτη)
- 2 κ.σ. κονιάκ

Για την επικάλυψη

- κακάο, άχνη, τρίμματα σοκολάτας, αλεσμένους ξηρούς καρπούς



ΚΟΜΜΑΤΙΑ

50

ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια και τη βάζουμε σε μπολ. Προσθέτουμε το βούτυρο σε κομμάτια. Ζεσταίνουμε την κρέμα και λίγο πριν βράσει τη ρίχνουμε πάνω στη σοκολάτα. Περιμένουμε 1'. Μετά απαλά ανακατεύουμε να ομογενοποιηθεί το μείγμα και να γίνει λείο. Προσθέτουμε το ξύσμα. Αφήνουμε 5'-6' το μείγμα να κρυώσει. Ανακατεύουμε 2-3 φορές. Τότε προσθέτουμε το ψιλοκομμένο γλυ-

κό κουταλιού, το χοντροσπασμένο μπισκότο και το κονιάκ. Ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε το μείγμα στο ψυγείο περίπου 1 ώρα μέχρι να σφίξει και να κάνει σώμα (να σταθεροποιηθεί). Μ' ένα κουτάλι γλυκού παίρνουμε λίγη ποσότητα και γρήγορα πλάθουμε στο χέρι τρουφίτσα. Ρολάρουμε τις τρούφες σε κακάο ή τρίμματα σοκολάτας ή άχνη ή αλεσμένους ξηρούς καρπούς.



Μπράουνις με καραμελωμένα μήλα και καρύδι

Μια άλλη εκδοχή μηλόπιτας που σίγουρα θα σας γίνει συνήθεια. Απολαύστε το γλυκό όσο είναι ζεστό, γιατί έτσι είναι τέλειο!

ΥΛΙΚΑ

Για τα καραμελωμένα μήλα

- ½ φλ. τσαγιού καστανή ζάχαρη
- 55 γραμμ. βούτυρο
- 2 μήλα ζαγορίν (Πηλίου)
πλυμένα και κομμένα με
τη φλούδα σε λεπτές φέτες

Για τα μπράουνις

- 115 γραμμ. βούτυρο
- 1 φλ. τσαγιού καστανή ζάχαρη
- 2 αυγά χτυπημένα
- 2 φλ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- ½ κ.γλ. σόδα μαγειρικής
- 1 κ.γλ. κανέλα
- ½ κ.γλ. μοσχοκάρυδο
- 2 μήλα ζαγορίν (Πηλίου)
καθαρισμένα και τριμμένα
στον χοντρό τρίφτη
- 1 φλ. καρυδόψιχα χοντροκομμένη



ΚΟΜΜΑΤΙΑ

8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

15'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

40'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις. Βουτυρώνουμε καλά τετράγωνο πυρίμαχο σκεύος, κατά προτίμηση 23 εκ. Για το καραμέλωμα μήλου βάζουμε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε μικρή κατσαρόλα και τα ζεσταίνουμε ελαφρά, ανακατεύοντας μέχρι να λιώσει το μείγμα. Το αδειάζουμε στο βουτυρωμένο πυρίμαχο σκεύος. Αραδιάζουμε επάνω τις φέτες μήλου ώστε να καλυφθεί καλά η βάση του σκεύους, η μία φέτα δίπλα στην άλλη σαν βεντάλια. Για το μπράουνις: Χτυπάμε καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι ν' ασπρίσουν και να γίνουν

σαν κρέμα 6'-7'. Ρίχνουμε τα χτυπημένα αυγά. Κοσκινίζουμε σε λαδόκολλα το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα και τα μπαχαρικά και τα ρίχνουμε στο μείγμα. Τέλος, προσθέτουμε στο μείγμα τα μήλα χοντροτριμμένα και τα καρύδια. Αδειάζουμε πάνω από τα στρωμένα στο ταψί μήλα το μείγμα και ψήνουμε γύρω στα 40', μέχρι να σταθεροποιηθεί και να ροδίσει. Αφού το βγάλουμε απ' το φούρνο το αφήνουμε 10' στο ταψάκι και μετά το αναποδογυρίζουμε σε πιατέλα. Κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια, όπως όλα τα μπράουνις.



Καρυδάτα γεμιστά με μαρμελάδα

Αφράτες καρυδάτες μπουκιές με γέμιση μαρμελάδας. Απλά υπέροχες! Διατηρήστε τα καρυδάτα σε αεροστεγές σκεύος για να παραμείνουν αφράτα και τραγανά μέχρι το τελευταίο.

ΥΛΙΚΑ

- 4 ολόφρεσκα ασπράδια
- ¾ φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 2 κ.σ κακάο άγλυκο
- 2 φλ. τσαγιού ψιλοκομμένα καρύδια
- ½ κ.γλ. κανέλα
- 1 κ.γλ. ξύσμα πορτοκαλιού
- 80 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα τριμμένη στον τρίφτη
- μαρμελάδα πορτοκαλί για το γαρνίρισμα



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
40

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τα ασπράδια στο μίξερ μέχρι να σχηματίσουν απαλές κορυφές (σε μεσαία ταχύτητα για 5'). Τότε προσθέτουμε βροχηδόν τη ζάχαρη και συνεχίζουμε το χτύπημα πάντα στη μεσαία ταχύτητα μέχρι να έχουμε μια ωραία δεμένη και σφιχτή μαρέγκα. Σ' ένα μπολ βάζουμε την τριμμένη σοκολάτα, το κακάο, τα καρύδια, την κανέλα και το ξύσμα. Ανακατεύουμε με κουτάλι τα υλικά καλά. Παίρνουμε 3 κ.σ. μαρέγκα και με κοφτές κινήσεις τη διπλώ-

νουμε στα στερεά υλικά. Στη συνέχεια προσθέτουμε και την υπόλοιπη μαρέγκα και απαλά τη διπλώνουμε στο μείγμα. Στρώνουμε μια λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος. Με κορνέ κόβουμε το μείγμα ή μ' ένα κουτάλι βάζουμε αραιά κουταλιά κουταλιά από το μείγμα. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 15'-20'. Τα αφήνουμε να κρυώσουν και τα κολλάμε δύο δύο βάζοντας μαρμελάδα πορτοκαλί στη μέση.



Τραγανά κουλουράκια κανέλας με κόκκινο κρασί

Κουλουράκια κανέλας απ' αυτά που δεν σταματάς ποτέ στο ένα! Τραγανά και μυρωδάτα, ό,τι πρέπει για καφέ ή τσάι.

ΥΛΙΚΑ

- 2½ φλ. τσαγιού ελαιόλαδο
- 1 φλ. τσαγιού κόκκινο κρασί
- ½ φλ. τσαγιού χυμό πορτοκάλι
- 1½ φλ. τσαγιού ζάχαρη
- ½ φλ. τσαγιού σουσάμι καβουρντισμένο
- 1 κ.σ. κανέλα
- 1 κ.γλ. γαρίφαλλο
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- ½ κ.γλ. σόδα μαγειρικής
- αλεύρι μαλακό κοσκινισμένο όσο σηκώσει (περίπου 1 κιλό)
- 2 κ.σ. ζάχαρη καστανή ή κρυσταλλική



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
70

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
15'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
30'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε λεκάνη ρίχνουμε τη ζάχαρη και το ελαιόλαδο και με σύρμα τ' ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το κρασί, την κανέλα, το γαρίφαλο και αραιώνουμε τη σόδα στο χυμό. Το ρίχνουμε στο μείγμα, καθώς επίσης το ξύσμα και το σουσάμι. Ανακατεύουμε καλά με σύρμα να ενωθούν τα υλικά. Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Ρίχνουμε το μισό αλεύρι, ζυμώ-

νουμε και λίγο λίγο προσθέτουμε το υπόλοιπο μέχρι η ζύμη να γίνει εύπλαστη και να μην κολλάει στα χέρια. Δεν ζυμώνουμε πολλή ώρα τη ζύμη γιατί θα σκληρύνουν τα κουλουράκια. Πλάθουμε σε πλεξίδα. Τα αραδιάζουμε σε λαδόκολλα σε λαμαρίνα και πασπαλίζουμε με την καστανή ζάχαρη. Τα ψήνουμε στους 170°C σε αέρα για 25'-30'.



Καραμελωμένη κρέμα κανέλας με λεμόνι

Κρέμα με βελούδινη υφή. Με τη γλύκα της κανέλας και την τραγανή καραμέλα θα εντυπωσιάσει μετά από οποιοδήποτε γεύμα.

ΥΛΙΚΑ

- 2 φλ. τσαγιού κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά)
- 1 ξύλο κανέλας
- 1/4 κ.γλ. μοσχοκάρυδο
- 2 κ.γλ. ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού
- 6 μεγάλους κρόκους
- 1/3 φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 6 κ.σ. καστανή ζάχαρη για το καραμέλωμα



ΜΕΡΙΔΕΣ

6

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

10'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

45'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160°C στις αντιστάσεις. Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο και το ξύσμα λεμονιού. Το αφήνουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να αρχίσει να παίρνει βράση. Αποσύρουμε από τη φωτιά και την αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Αφαιρούμε την κανέλα. Σ' ένα μπολ χτυπάμε με μίξερ χειρός τους κρόκους μέχρι ν' αλλάξουν χρώμα. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και συνεχίζουμε το χτύπημα για λίγα λεπτά. Λίγη λίγη ρίχνουμε τη χλιαρή κρέμα στους χτυπημένους κρόκους και ανακα-

τεύουμε. Μοιράζουμε το μείγμα σε 6 πυρίμαχα μπολάκια φαρδιά. Τοποθετούμε τα μπολάκια σε ταψί και γεμίζουμε το ταψί με βραστό νερό, μέχρι το νερό να καλύψει το 1/2 ύψος των πυρίμαχων (μπεν μαρί). Ψήνουμε για 40'-45'. Όταν ψηθούν τα βγάζουμε απ' το ταψί και τ' αφήνουμε να κρυώσουν. Τα διατηρούμε στο ψυγείο για 2-3 μέρες. Για να σερβίρουμε πασπαλίζουμε κάθε κρέμα με 1 κ.σ. ζάχαρη. Εάν έχουμε φλόγιστρο καίμε τη ζάχαρη. Αλλιώς τα τοποθετούμε κάτω από το γκριλ για λίγα λεπτά μέχρι να καραμελώσει η ζάχαρη.

Μπουκίτσες αμυγδάλλου με μανταρίνι

Αμύγδαλο, μανταρίνι. Πλημμυρίζει ο ουρανίσκος με το άρωμα του μανταρινιού· εύκολα και γρήγορα αμυγδαλωτά για όλες τις ώρες.



ΥΛΙΚΑ

- 1½ φλ. τσαγιού αμυγδαλόψιχα αλεσμένη
- 4 μεγάλα μανταρίνια (φλούδες)
- 1½ φλ. τσαγιού ζάχαρη
- ½ φλ. τσαγιού χυμό μανταρίνι
- ¼ φλ. τσαγιού λικέρ μανταρίνι ή πορτοκάλι ή κονιάκ

ΤΕΜΑΧΙΑ
25-30

ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
10΄

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε στο μίξερ (στους κόφτες) τις φλούδες, αφού τις πλύνουμε καλά, με το αμύγδαλο και τ' αλέθουμε. Τοποθετούμε τη ζάχαρη με το χυμό μανταρίνι σε μικρή κατσαρόλα μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Τότε προσθέτουμε μέσα τα αλεσμένα υλικά (φλούδες κα αμυγδαλόψιχα). Ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα μέχρι το μείγμα να γίνει μία μάζα και να ξεκολλάει από την κατσαρόλα. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει καλά για να μπορούμε να το πλάσουμε. Παίρνουμε κουταλίτσα μείγματος

στο χέρι και την πλάθουμε σε μπαλίτσα. Κάθε φορά που πιάνουμε καινούργιο μείγμα βουτάμε τα χέρια στο αλκοόλ, αφενός γιατί το μείγμα κολλάει και αφετέρου για να το αρωματίσουμε. Αφήνουμε τ' αμυγδαλωτά πάνω σε σχάρα ή σε δίσκο με λαδόκολλα μέχρι να στεγνώσουν και όταν τ' ακουμπάμε με το δάχτυλο να μην έχουν καθόλου υγρασία, ούτε να κολλάνε. Αυτό μπορεί να πάρει μερικές ώρες. Έπειτα τα τυλίγουμε (τα ρολάρουμε) σε άχνη ή κρυσταλλική λευκή ζάχαρη.

Τούρτα μους σοκολάτας

*Ίσως η πιο εύκολη τούρτα που φτιάξατε ποτέ.
Απαλή στην υφή σαν μους με τραγανά γεμιστά μπισκότα.*

ΥΛΙΚΑ

- 380 γραμμ. κουβερτούρα
- 850 γραμμ. κρέμα γάλακτος
- 1 κ.γλ. στιγμιαίο καφέ
- 1 κ.γλ. κανέλα
- 3 κ.σ. μέλι θυμαρίσιο
- 3 κ.σ. κονιάκ
- 1 πακέτο μίνι γεμιστά μπισκότα
(μαύρα μπισκότα με λευκή κρέμα)



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
5'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Διαλύουμε τον καφέ σε 2 κ.σ. βραστό νερό. Σε κατσαρόλα με χοντρή βάση τοποθετούμε την κουβερτούρα σε κομματάκια, το μέλι και το 1/3 από την κρέμα γάλακτος. Σε πολύ χαμηλή φωτιά ανακατεύουμε μέχρι να λιώσουν και να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Τότε προσθέτουμε τον καφέ και το κονιάκ. Ανακατεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά. Αφήνουμε το μείγμα σοκολάτας να κρυώσει ελαφρά για λίγα λεπτά. Χτυπάμε την υπόλοιπη κρέμα στο μίξερ με την κανέλα σε παχύρρευστη μορφή (να σχηματίζονται

απαλές κορυφές) και μ' ένα κουτάλι λίγη λίγη την ενώνουμε με τη λιωμένη σοκολάτα. Σε μία φόρμα δαχτυλίδι 23 εκ. στρώνουμε μεμβράνη (να καλύπτει και τα τοιχώματα). Σπάμε τα μισά μπισκότα και τα βάζουμε κάθετα στη βάση της φόρμας. Περιχύνουμε με τη μους. Παγώνουμε την τούρτα μους σοκολάτας για 3 ώρες στο ψυγείο, να σταθεροποιηθεί. Αφαιρούμε το δαχτυλίδι της φόρμας, αναποδογυρίζουμε την τούρτα και αφαιρούμε τη μεμβράνη. Κόβουμε τα υπόλοιπα μπισκότα και πασπαλίζουμε την επιφάνεια.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟ

